

## **SALADA DE QUINOA**

### **INGREDIENTES**

1 xícara de quinoa em grãos

2 xícaras de água

5 colheres de azeite extra virgem

5 colheres de sopa de suco de limão

2 tomates cortados em cubos

1 pepino cortado em cubos

2 cenouras raladas

2 maços de cebolinha (picados)

½ xícara de azeitonas picadas

1 pimenta dedo de moça sem sementes em cubinhos

1 colher de café rasa de sal

folhas de alface

### **MODO DE PREPARO**

Primeiramente, em uma panela coloque a quinoa para cozinhar em duas xícaras de água fervente por uns 10 a 15 minutos. Depois, reserve em temperatura ambiente. Em seguida, acrescente o azeite e solte os grãos delicadamente, com o auxílio de um garfo. Tempere a quinoa com sal e limão. Enquanto isso, corte o pepino e o tomate sem casca e sem semente em pequenos cubos. Logo após, corte a cebolinha, pique a

pimenta e rale a cenoura. Por último, misture a quinoa com os demais ingredientes. Finalmente, coloque a preparação em uma saladeira forrada com folhas de alface. Deixe na geladeira até o momento de servir.